



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU 28 MARS 2024**

NOMBRE DE MEMBRES

Afférents au Conseil Municipal : 39

En exercice : 39

Ayant pris part à la délibération : 36

Mis en ligne le : 02/04/2024

L'an deux-mille vingt-quatre et le vingt-huit du mois de mars à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Ville de VITROLLES a été assemblé au lieu habituel de ses séances, sur la convocation qui lui a été adressée par le Maire, conformément aux, articles. L 2121.10 à L 2121.12 du Code Général des Collectivités Territoriales, sous la présidence de M. GACHON Loïc, Maire.

Étaient présents à cette assemblée tous les conseillers municipaux à l'exception de :

Présents : M. GACHON - M. MONDOLONI - M. AMAR - Mme MORBELLI - M. MERSALI- Mme CUILIERE - M. GARDIOL - Mme ATTAF - M. PORTE - Mme NERSESSIAN - M. MICHEL - Mme DESCLOUX - M. PIQUET - M. RENAUDIN - Mme HAMOU-THERREY - Mme MICHEL - Mme RAFIA - Mme ROSADONI - Mme BERTHOLLAZ - Mme ROVARINO - M. MATHON - M. JESNE - M. SAURA - M. MENGEAUD - Mme CARUSO - M. SAHRAOUI - M. FERAL - M. BOCCIA - M. SANCHEZ - Mme PIOMBINO - M. WAHARTE

Pouvoirs :

Mme CZURKA à M. MONDOLONI

M. OULIE à Mme BERTHOLLAZ

M. DE SOUZA à M. GARDIOL

Mme CHAUVIN à Mme NERSESSIAN

Mme SAHUN à M. BOCCIA

Absents :

M. BORELLI

M. ALLIOTTE

M. GACHET

Secrétaire de séance : M. Malick SAHRAOUI

**BILAN D'ACTIVITE DU SERVICE PUBLIC DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE -
RAPPORT ANNUEL DU 1ER SEPTEMBRE 2022 AU 31 AOUT 2023**

N° Acte : 1.2

Délibération n°24-80

Vu la délibération n° 21-77 du 03 juin 2021 relative au contrat concession du 1^{er} septembre 2021 par lequel la Ville de Vitrolles a délégué à « GARIG », l'exploitation du service public de restauration collective municipale,

Vu la Commission Consultative des Services Publics Locaux qui s'est tenue le 07 février 2024,

R E P U B L I Q U E F R A N C A I S E

Considérant l'exploitation du service public de restauration collective municipale, dans le cadre d'une DSP concession pour une période pouvant aller jusqu'à 7 jours avant la rentrée scolaire 2029-2030, Considérant qu'il convient de présenter le rapport annuel en séance du Conseil Municipal, de le mettre à la disposition du public dans les quinze jours qui suivent la séance et de communiquer au Préfet les rapports annuels des délégations de service public, conformément aux obligations de la Collectivité,

Considérant le bilan d'activité du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023 du délégataire « GARIG », relatif à la restauration collective de la cuisine centrale et comprenant les bilans qualité et financier tels que présentés ci-dessous et annexés :

- Bilan Qualité / Environnement

Qualité de la prestation

Les produits sont à 78% frais et à 74% « faits maison » : produits respectant la saisonnalité, peu de produits transformés, pas d'huile de palme, menus équilibrés.

Garig respecte ses engagements quant aux fréquences d'apparition des viandes et plats protéiques. Un menu végétarien est proposé tous les jours comme alternative à la viande et au poisson.

En 2023, 82% d'aliments bio, Labellisés ou locaux sont servis aux différents convives, ce qui constitue une évolution notable par rapport à 2022 (64%). Ces pourcentages sont conformes à la loi EGALIM et aux engagements municipaux.

Animations et information nutritionnelle

Nombreuses animations autour de la découverte de nouvelles saveurs, des recettes gourmandes cuisinées maison avec des produits frais, locaux et de saison.

Des animations autour du développement durable, circuits courts, de la lutte contre le gaspillage et des grands événements calendaires.

Hygiène et sécurité

Audit et contrôles réguliers du respect des normes en vigueur.

Politique environnementale

Gestion des biodéchets : ramassage et traitement de 11.27 tonnes Bio-déchets dans les offices. Depuis 2022 déploiement des bacs gastronomes permettant de remplacer petit à petit les barquettes plastiques.

Formation du personnel de la ville sur le gaspillage alimentaire

Tri sélectif du carton, réduction de l'impact sur l'environnement sur le GTL (cuve installée au parking de l'UCP pour 2 véhicules), un véhicule 100% électrique, optimisation des consommations d'énergie...

Les moyens humains

Effectifs et qualifications conformes aux termes du contrat.

- Bilan Financier du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023

1) Fréquentation

Evolution de la fréquentation du nombre de convives

Fréquentation du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

Scolaire, crèches et ALSH	441 466
CCAS	10 109
Centre de secours	11 385
Repas annexes	59
TOTAL DSP	463 015

Evolution de la dotation de marchandises

Dotation denrées	42 060.50 €
------------------	-------------

2) Compte d'exploitation

RESULTAT NET	-366 275 €
--------------	------------

3) Entretien réparations

Les contrats d'entretien représentent un coût annuel de 68 863.97 € pour la cuisine centrale et de 39 965.37 € pour les offices.

4) Matériels renouvelés

Cuisine centrale	75 530.80 €
Offices	71 698 €

5) Les clients extérieurs

Fréquentation du 1er septembre 2022 au 31 août 2023

AVES élémentaires	1 358 repas
AVES adultes	268 repas

Cette activité est soumise à une redevance fixe et forfaitaire de 150 000 € HT par an revalorisée chaque année conformément au chapitre VIII art 32.3 du contrat, à laquelle s'ajoute une redevance variable de 5% du chiffre d'affaires soit pour la deuxième année : 356.02 € HT.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

Vu le bilan d'activité du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023,

ENTENDU l'exposé de son Président, et après en avoir délibéré, vote par 33 voix Pour et 3 Abstentions (PIOMBINO Patricia / SANCHEZ Philippe / WAHARTE Stéphane)

PREND ACTE du rapport annuel concernant la Délégation de Service Public de la restauration collective municipale.

Le Secrétaire de Séance

M. SAHRAOUI



POUR EXTRAIT CONFORME
VITROLLES, le 02/04/2024

P. le Maire et par délégation
La Directrice des Affaires Juridiques et
Institutionnelles

C. LANZARONE



Bilan GARIG

COMPTE RENDU ANNUEL D'ACTIVITE

Septembre 2022 à Août 2023

Ville de Vitrolles

SOMMAIRE

1 – COMPTE RENDU TECHNIQUE	4
1.1 Investissements prévus et réalisés sur la cuisine	5
1.2 Renouvellements réalisés sur la cuisine	6-7
1.3 Renouvellement réalisés sur les offices	8-11
1.4 Investissements réalisés sur les offices	12-16
1.5 Opérations de maintenance	17
1.6 Contrôles règlementaires	18-20
1.7 Les inventaires	21-45
1.7.1 Cuisine	
1.7.2 Offices	
2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE	46
2.1 Communication familles et Retours convives	47-48
2.2 Bilan bactériologique	49-50
2.2.1 Cuisine	
2.2.2 Satellites	
2.3 Bilan qualitatif	51-62
2.3.1 Tableau récapitulatif des produits frais et faits maison	
2.3.2 Synthèse des achats en produits qualitatifs	
2.4 Les animations	63-65
2.5 La formation	66-67
2.5.1 Personnel municipal	
2.5.2 Personnel Garig	

3 – COMPTE RENDU FINANCIER	68-70
3.1 Etat récapitulatif des effectifs de Vitrolles et des Extérieurs	
3.1.1 Prestation principale	
3.1.2 Prestations annexes et extérieures	
3.2 Suivi des effectifs du personnel	71-72
3.3 Enquête de satisfaction	65-67
3.4 Compte d'exploitation de la cuisine	68-70
3.5 Les impayés	71
4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE	72-76
4.1 Action développement Durable	
4.2 Bilan carbone	

1 - COMPTE RENDU TECHNIQUE



Coût de la maintenance Cuisine

Type d'intervention	Fréquences	Signature interven	Coûts Offre commerciale	Coût Réel
Maintenance Equipements - PREVENTIF	1 a 2 fois/an, selon typologies de matériels	SOPRECO	9 000,00 €	54 800,00 €
Maintenance Equipements - CURATIF	Autant de fois que nécessaire	SOPRECO	27 000,00 €	
Maintenance immobilière PREVENTIVE et contrôles réglementaires	1 fois/an	AO au démarrage du contrat	7 500,00 €	
Maintenance immobilière CURATIVE	Autant de fois que nécessaire	AO au démarrage du contrat	14 000,00 €	14 063,97 €
Voir détail de la maintenance dans chapitre 6 du Dossier Technique ("Dossier d'ingénierie")				
Total an			57 500,00 €	68 863,97 €

1.3- Renouvellements prévus sur les offices

MONTAIGNE		TOUL	
Office de la Cour	Armoire froide positive 2/	2026/27	3 286 €
Office de la Cour	Four de remise en 1 ^{er}	2027/28	5 608 €
Office de la Cour	charni de service	2021/22	318 €
Office de la Cour	Armoire froide positive 2/	2023/24	3 286 €
Office de la Cour	lave vaisselle stanne	2021/22	3 004 €
Office de la Cour	Armoire froide positive 2/	2022/23	3 286 €
Office de la Cour	Four de remise en 1 ^{er} inox	2028/29	4 839 €
Office de la Cour	Armoire froide positive	2024/23	3 286 €
Office de la Cour	Four de remise en 1 ^{er} inox	2028/29	4 250 €
Office de la Cour	lave vaisselle carnet stanne	2026/27	5 608 €
Office de la Cour	Armoire froide positive	2023/24	3 004 €
Office de la Cour	Capit Mieur	2024/25	3 286 €
Office de la Cour	Four de remise en 1 ^{er} inox	2025/26	866 €
Office de la Cour	Four de remise en 1 ^{er} inox	2026/27	5 608 €
Office de la Cour	Armoire froide positive 1/	2025/26	2 222 €
Total			

Intitulé	Quantité	Unité	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	Montant HT	Montant TTC	
Renouvellement équipements																					
Armoire froide 1p																					
Armoire froide 1p	2024 25			2 222 €																	
Armoire froide 1p	2027 28			2 222 €																	
Four à leur baillat	2022 23			511 €																	
Four de remise en 1 ^{er} 6mvs	2026 27			4 250 €																	
lave vaisselle 1triode	2024 24			3 748 €																	
Armoire froide 2p	2024 25			3 286 €																	
Four de remise en 1 ^{er} 6mvs	2026 27			4 250 €																	
Armoire froide mixte	2023 24			3 983 €																	
Armoire froide 2p	2023 24			3 286 €																	
Four de remise en 1 ^{er} 8mvs	2027 28			4 839 €																	
lave vaisselle	2026 27			3 604 €																	
lave vaisselle -> adosseuse	2026 27			2 222 €																	
Armoire froide 1p	2028 29			4 038 €																	
Armoire froide 1p	2028 29			3 286 €																	
Four de remise en 1 ^{er} 8mvs	2026 27			4 839 €																	
lave vaisselle	2022 23			3 604 €																	
lave main	2021 22			221 €																	
Four de remise en 1 ^{er} 6mvs	2026 27			4 250 €																	
lave vaisselle -> adosseuse	2028 29			4 038 €																	

Commune	Description	Date de livraison	Quantité	Unité	Montant HT	Montant TTC	Années																		
							2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022							
Renouvellement & équipements																									
RENOIR	armoire froide 1p	200728	1		3 222 €																				
	four de cuisson mixte white	200324	1		6 095 €																				
	unitaire de chauffage	202425	1		3 164 €																				
MARTIN	armoire de maintien en T° chaude- 2bois fournis	2021	1		3 784,52 €																				
MARTIN	table centrale inox sur roues 1400*700 fournis	2021	1		691,30 €																				
PICASSO	table centrale inox sur roues 1400*700 fournis	2021	1		691,30 €																				
RAMOU	table centrale inox sur roues 1400*700 fournis	2021	1		691,30 €																				
LOU PITCHOIN	armoire froide passive 1 p	2022	1		2 000,00 €																				
Récapitulatif/An																									
Total Renouvellement						15771	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Total Renouvellement						15771																			

Provisions sur la base du nombre de repas

Nature des Différents Postes	Montants indiqués dans CRP CSP contractuel (en Euro)	Dépenses réelles Carig
Provision maintenance et Renouvellement	48 949 €	68 863,97 €
Travaux Anticipés	25 991 €	75 350,80 €
Provision maintenance et Renouvellement	72 846 €	39 965 €
Amortissements des Sells	27 093 €	71 698,00 €
174 877,51 €		235 919,77 €
Suivi des différentes provisions sur la base du nombre de Repas Réalisés multiplié par les quotes-parts prévus du BPU		
Provision maintenance et Renouvellement	466 629	0,1049 €
Travaux Amélioratifs	466 629	0,0557 €
Provision maintenance et Renouvellement	441 466	0,1650 €
Amortissements des Sells	396 796	0,0683 €
174 877,51 €		72 841,89 €
ECARTS 2022-23		Dépenses supérieure à la valorisation de 81 000,61 €
		174 877,51 €
		Valorisations Effectifs réalisés de Sept 22 Août 23
		48 949,38 €
		25 991,24 €

Tableau récapitulatif :

	Valorisation effectifs réels	Dépenses réelles
2021-22	162 905,89 €	230 177,97 €
2022-23	174 877,53 €	255 878,14 €
2023-24	0,00 €	0,00 €
2024-25	0,00 €	0,00 €
2025-26	0,00 €	0,00 €
2026-27	0,00 €	0,00 €
2028-29	0,00 €	0,00 €
2028,29	0,00 €	0,00 €
2029-30	0,00 €	0,00 €
	337 783,41 €	486 056,11 €

Ecart cumulé
148 272,6958 €

En synthèse :

Biens renouvelés	Date précédente de mise en circulation	Montant H.T.	Quantité	2021 - 2022	2022 - 2023	2023 - 2024	2024 - 2025	2025 - 2026	2026 - 2027	2027 - 2028	2028-2029	Total
OFFICE CLARET MATEOS				318 €	- €	- €	- €	- €	1 090 €	6 397 €	- €	10 891 €
OFFICE GEORGES LAPIERRE				1 631 €	- €	1 417 €	- €	- €	- €	- €	- €	7 021 €
OFFICE LA FONTAINE				- €	1 352 €	- €	- €	- €	- €	- €	5 316 €	8 868 €
OFFICE PABLO PICASSO				- €	- €	3 708 €	3 483 €	- €	6 109 €	- €	14 895 €	18 245 €
OFFICE LES PINCHINADIES				- €	- €	- €	3 683 €	935 €	9 109 €	- €	- €	10 587 €
OFFICE PLAN DE LA COUR				- €	- €	- €	- €	- €	9 109 €	- €	- €	6 169 €
OFFICE LOUIS BERGAUD				- €	- €	- €	- €	2 400 €	- €	- €	- €	2 400 €
OFFICE LA CONQUE				- €	921 €	3 708 €	2 335 €	- €	4 760 €	2 185 €	- €	13 873 €
OFFICE VICTOR MARTIN				- €	- €	4 144 €	1 683 €	- €	4 675 €	- €	- €	8 158 €
OFFICE LUCIE AUBRAC				- €	- €	3 417 €	- €	- €	4 030 €	5 420 €	- €	4 144 €
OFFICE JEAN JACQUES ROUSSEAU				- €	- €	- €	- €	- €	4 030 €	- €	- €	12 873 €
OFFICE MARTINE MORIN				- €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	7 159 €	7 159 €
OFFICE RAIMU				221 €	1 676 €	- €	1 683 €	- €	5 321 €	- €	- €	12 703 €
OFFICE PRAIRIAL				- €	- €	- €	- €	- €	4 675 €	- €	4 626 €	9 301 €
OFFICE CEZANNE				- €	521 €	3 708 €	- €	- €	- €	6 251 €	- €	10 580 €
OFFICE GAUQUIN				- €	- €	- €	- €	- €	5 321 €	- €	- €	5 323 €
OFFICE MISTRAL				- €	- €	2 211 €	- €	- €	- €	- €	3 129 €	10 640 €
OFFICE LES VIGNETTES				- €	- €	531 €	2 355 €	- €	- €	- €	4 657 €	7 731 €
OFFICE VALBACOL				- €	- €	- €	1 820 €	- €	- €	1 680 €	- €	7 500 €
OFFICE MOULIN DE LA PRES'COULF				- €	- €	- €	- €	- €	2 355 €	- €	- €	2 355 €
OFFICE LOU PITCHOUN				- €	- €	- €	- €	4 590 €	- €	- €	- €	4 590 €
OFFICE LES PETITS ROBINSONS				- €	- €	2 111 €	- €	- €	2 444 €	- €	- €	4 755 €
OFFICE LA PLAINE				2 642 €	- €	- €	- €	- €	- €	- €	5 516 €	8 158 €
OFFICE RENOIR				- €	- €	6 042 €	1 351 €	- €	- €	2 409 €	- €	12 185 €
Voir détail du plan de renouvellement dans chapitre 5												
				6 785 €	8 070 €	33 717 €	25 816 €	7 925 €	55 778 €	26 752 €	40 836 €	205 679 €
Total												

Coûts maintenance des offices

Type d'intervention		Fréquences	Désignation intervenant	Coûts Offre Commerciale		Coût Réel
Maintenance équipements PREVENTIF		1 fois/an	SOPRECO	8 000,00 €	27 000,00 €	36 000,00 €
Maintenance équipements CURATIF		Autant de fois que nécessaire	SOPRECO	19 000,00 €		
Maintenance immobilière PREVENTIF (hottes et gaines)		1 fois/an	AO lors du démarrage du contrat	8 400,00 €	20 400,00 €	3 965,37 €
		Autant de fois que nécessaire	AO lors du démarrage du contrat	12 000,00 €		
Petits travaux immobiliers (reclamping, élec.....) CURATIF		Autant de fois que nécessaire				
<i style="color: red;">Voir détail de la maintenance dans chapitre 4 du Dossier Technique ("Dossier d'Ingénierie")</i>						
Total an				47 400,00 €	47 400,00 €	39 965,37 €

1.5- Opérations de maintenance

En annexe 6 les comptes rendus d'interventions et de maintenance cuisine et offices

Garig a un contrat de maintenance des cuisines et des offices préventifs et curatifs main d'œuvre et déplacement et prise en charge des pièces détachées à hauteur de 500.00 €.

1.6- Contrôles réglementaires

Veillez trouver en Annexe 7 les contrôles règlementaires réalisés.

Consommations Fluides

Consommations Eau sur 12 mois du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023

Consommation Eaux 12 Mois

En m3	1119
-------	------

Couverts DSP

462 960

Couverts Repas livrés

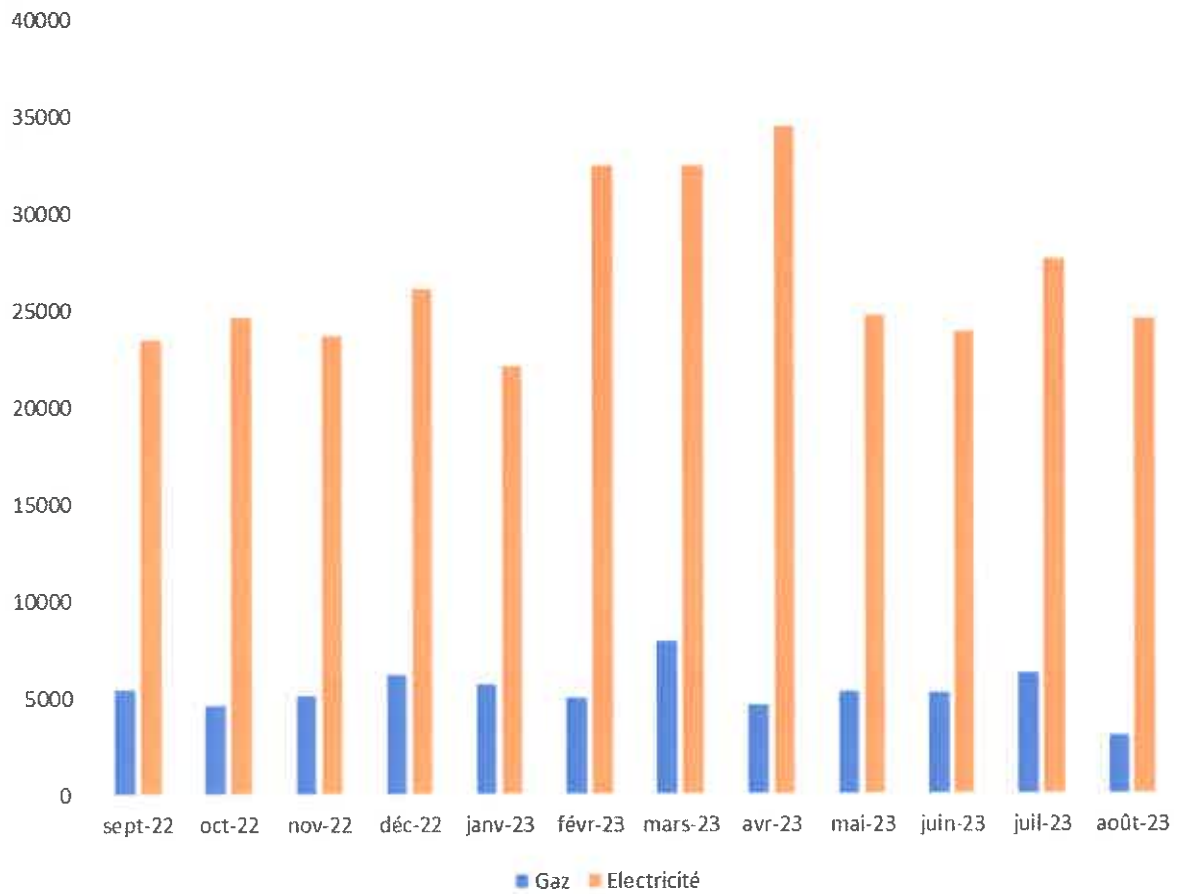
1 626

Total Couverts	Total Conso l/cvt
464586	2,409

Consommations de Gaz et Electricité Vitrolles exprimé en Kwh sur 12 mois

	Gaz	Electricité
sept-22	5437,2	23502
oct-22	4618,4	24643
nov-22	5115,2	23692
déc-22	6219,2	26057
janv-23	5740,8	22110
févr-23	5032,4	32418
mars-23	7958	32418
avr-23	4646	34451
mai-23	5308,4	24719
juin-23	5290	23890
juil-23	6283,6	27626
août-23	3045,2	24503
Total Conso	64694,4	320029

consommation Gaz Electricité



1.7- Les inventaires

1.7.1 - Cuisine

Local	Matériel	Quantité
Bureau de gestion	Table rectangulaire en bois	1
	Meuble bas en bois 3 tiroirs	1
	Meuble as 3 tiroirs avec roulettes	2
	Bibliothèque basse en bois	2
	Meuble bas en bois 2 tiroirs	1
	Table de bureau en bois	2
	Table semi-ovale en bois	1
	Chaise en cuir avec roulettes	3
	Chaise en tissu avec roulettes	1
Salle à manger	Chaise-assise en bois	22
	Table rectangulaire en bois	5
	Table demi-cercle en bois	2
	Lave-vaisselle Bosch	1
	Armoire froide	1
	Micro-ondes	1
	Micro-ondes	1
Entretien consommable	Rayonnage 4 étagères L=3,43ml H= 1,69ml	1
	Rayonnage 4 étagères L= 1,18ml H=1,69ml	1
Vestiaire femme	Casier inox 3 portes	2
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	1
	Meuble porte chaussures 5 étagères H94 x P30 x L94	1
	Poubelle commande NM	1
Vestiaire homme	Casier inox 3 portes	3
	Banc en bois	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Chaise-assise en bois	0
	Poubelle commande NM	1
SAS propreté	Meuble porte chaussures 7 étagères H137 x P30 x L94	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Support inox 2 rands sur bacs	1
	Support sac poubelle inox pince	1
Réserve sèche	Rayonnage 4 étagères lourdes L=3,14ml H2,00ml	2
	Rayonnage 4 étagères lourdes L=2,12ml H2,00ml	2
	Pupitre inox sur roue	1
Chambre froide négative	Rayonnage 4 étagères FERMOD périphérique sur 3 cloisons	1
Chambre froide légumes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4
Décartonnage	Lave-mains réglementaire	1
	Désinsectiseur	1
Légumerie/Déboitage	Plonge inox 2 bacs 1900*700+douchette	1
	Table de travail mobile (1800*700) et (1200*700)	2
	Bac légumerie 700*1800+douchette	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Coupe-légumes TR 300 DITO SAMA	1
	Ouvre-boîtes électrique L.TELLIER CL 50	1
	Tonneaux blanc + couvercle	20 investissement GARIG
	Socle roulettes pour tonneaux	13 investissement GARIG
	Eplucheur T125 DITO SAMA	1

Local	Matériel	Quantité
Cuisine diététique	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 2 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse ROSINOX 35L	1
	Four 11 niveaux CONVOTHERM GN 1/1	1
	1cuve 40l, 1 porte cuve 40l, 1reducteur20l	1 investissement GARIG
	1 TAMIS C200 robot coupe	1 investissement GARIG
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1000*600	1
	Evier inox 1 bac	1
	Mixeur robot-coupe R6	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roues	4
	Chariot cuvier inox GN2/1 sur roues	1
	Coupe légumes ROBOT-COUCPE CL50	1
	Chariot d'équipement bacs gastro 4nrx L=1180mm	2
	Chariot cuvier à niveau constant inox	1
Bureau du chef de production	Table rectangulaire en bois	2
	Meuble 3 tiroirs en bois	0
	Bibliothèque basse en bois	1
	Meuble bas 2 portes battantes	1
	Chaise roulante en tissu	2
	Bloc moteur MP 800 turbo ROBOT-COUCPE	2
	Bloc moteur MP 450 FW ROBOT-COUCPE	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BMSMX	1
	Bloc moteur mixer plongeant DYNAMIC BM	1
	mixer fouet SAMMIC FOUET B-50	1 investissement GARIG
Cuisson	Table de travail mobile 2(1800*700) et 2(1000*700)	4
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
	Feux vifs 4 brûleurs à gaz ROSINOX	1
	Sauteuse basculante inox ROSINOX - 2 bacs 80 dm3	2
	Presse purée	2 investissement GARIG 2022-20
	Cuiseur multifonctions inox FRIMA	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Table de Chef 1400*700	1
	Four CONVOTHERM 20 niveaux gaz GN 2/1	2
	Four RATIONAL 20 niveaux électrique GN 2/1	1
	Balance de table	0
	Cutter de table ROBOT-COUCPE R1041	1
	Chariot cuvier inox GN1/1 sur roue	1
	Table de travail mobile 1400*700	1
Plonge-batterie	Plonge inox 2 bacs 2000*700 2 égouttoirs	1
	Lave-vaisselle COMENDA GE 1005 RCD	1
	Chariot égouttoir bac gastro L1180mm 4nrx inox	2
	Chariot inox 17nrx GN2/1 inox sur roues	1
	Chariot inox 20nrx GN2/1 inox sur roues	2
	Lave-mains réglementaire	1
	Étagère murale inox 1400*300	2
	Armoire de stérilisation des couteaux BOURGEAT	1
Préparations froides	Rayonnage 4 étagères L=1,50 ml, P=0,56ml, H=1,69ml	1
	Table de travail murale 1400*700	1
	Armoire froide mobile 700L ISA	0
	Table Chef 1400*700	1
	Lave-mains réglementaire	1
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1
	Conditionneuse poches souples FLEXITRACK	0
	Balance de table	3
	Fardeleuse pour bac inox	2
	Table de travail mobile 2(1000*700),1(1400*700), 1(900*600)	4

Local	Matériel	Quantité	Commentaires
Conditionnement chaud	Rayonnage 4 étagères FERMOD	2	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Cellule de refroidissement ACFRI GN 2/1	1	
	Armoire chaude ACTIF GN 2/1	1	
	Thermoscelleuse automatique "Mecapack" modèle 2500 MF	1	
	Thermoscelleuse manuelle "Mecapack" modèle S 302	1	
	Balance de table	2	
	Table de travail mobile 1(600*900) 1(1000*700) 1(1400*700) 1(55*55)	4	
Stockage barquettes	Rayonnage 4 étagères FERMOD	1	
	Adoucisseur CTA	2	
Retour lavage	Lave-capettes COMENDA + désinsectiseur	1	
	Table de travail	0	
Lessivels entretien	Rayonnages 4 étagères lourdes	3	
Stockage matériel	Turbo broyeur ERACO GROUPE DITO	0	
	Trancheur SAMMIC	2	
	Table inox	2	
	Four AIRT TH5 (matériel renfort)	1	
	Caisses de livraison	480	
	Socles roulettes	40	
	Rayonnage matériel mobile 4 étagères	1	
	Bain-marie mobile stocké (mobilier self AUBRAC)	1	
Chambre froide produits finis	Table de travail mobile 2(1800*700) 1(1400*700)	3	
Chambre froide répartition	Table de travail mobile 1800*700	1	
	Balance de table	1	
	Table inox	0	
Chambre froide - produits laitiers	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide - fruits	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Chambre froide agroalimentaire	Rayonnage 4 étagères FERMOD	4	
Réception	Etagère murale inox 1200*400	1	
	Armoire murale INOX 2 portes coulissantes 1400	1	
	Lave-mains réglementaire	1	
	Désinsectiseur	1	
	Transpalette manuel	2	

1.7.2 - Offices

INVENTAIRE OFFICE AUBRAC SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Armoire froide 1 porte 600l	1
	Self froid 1300*2000	1
	Armoire inox 2portes 1000*600*1900	1
	Bain-marie mobile 1100*600	1
	Etuve mobile 750*480*1100	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Chariot cafétéria 530*720*1300	2
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Table de chef adossé 1200*700	1
	Table coupe pain adoosé 700*700	1
	Coupe pain	1
	Lave main 410*330	1
PLONGE	Chariot débarrassage 3nvx 800*500	5
	Plonge 2 bacs 1400*700	1
	Rayonnage 1100*450*1700	1
	Table d'entrée lave vaisselle1 bac 1100*760	1
	Lave-Vaisselle à capot 630*740*1500	1
	Table de sortie lave-vaisselle 1100*600	1
STOCKAGE	Congélateur bahut	1
	Armoire froide 2 portes 1400L 1400*800*2000	1

INVENTAIRE OFFICE ROUSSEAU SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
RÉSERVE	Armoire froide 2 portes 1430*810*2000	1
	Table chef 1800*700	1
	Étagère Haute 1600*350	1
	Congélateur bahut	Renouveler par la ville
	Rayonnage 1470*500*1700	1
CUISSON	Chariot de débarassage	4
	Coupe pain sur socle	1
	Table inox adoosé avec étagère basse 1800*700	1
	Placard mural portes coulissante 1400*400*600	1
	Lave main 410*330	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Etuve mobile 480*750*11	1
DISTRIBUTION	Self réfrigéré 1600*810	1
	Element neutre 680*810	1
	Bain-marie 4 bacs 1600*810	1
	Meuble support PAIN/couvert 1500*810	1
	Meuble débarrassage 2900*810	1
	Armoire froide 1 portes 690*840*2000	1
	Chauffe assiette mobile 860*430*900	2
	Fontaine réfrigéré 410*340*1500	2
	Chariot à plateaux mobile 720*500	2
PLONGE	Armoire inox 2 portes 1400*600*900	1
	Plonge 1 bac avec étagère	1
	Table entrée lave-vaisselle avec bac 1800*780	1
	Lave vaisselle 620*780*1500	1
	Table sortie lave-vaisselle 1800*630	1
	Etagère 1400*400	1
	Etagère à panier 1400*600*970	1
	Hotte 1000*1000*4000	1

INVENTAIRE OFFICE LES VIGNETTES SEPTEMBRE 2021-2022		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Etuve mobile	
	Fontaine	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Armoire inox 1 portes 600*470*1900	1
	Poubelles mobile	3
PLONGE	Table entrée machine avec bac 1600*770	1
	Lave-vaisselle 650*730*1500	1
	Table de sortie machine 1100*600	1
	Etagère à panier 1100*500	2
STOCKAGE	Armoire froide 1 porte	2
	Chariot de service 3nvx 800*520	2
	Chariot de service 3 nvx 800*520	1 HS
	Plonge 1 bac 700*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table Chef 1200*700	1
	Coupe pain	1
	Table adossé 1000*700	1
	Chariot à assiettes mobile 1000*400*800	2
	Armoire froide 1 porte 720*800*2000	1
	Table mobile centrale 1000*700	1
	Lave main 420*340	1
	Poubelles mobile	5

Fermeture le 7 juillet 2023.

INVENTAIRE OFFICE VALBACOL SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Armoire froide 2 portes 1470*830*2100	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Table inox 1400*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Table mobile 700*700	1
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Étagère 1200*400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1900	1
	Chariot de service 3niveaux 800*500	2
	Chariot de service 3niveaux 1000*600	1
	Frigo type TOP (PAI)	1
PLONGE	Table inox 1600*600	1
	Table entrée machine 1bac 1600*700	1
	Lave-vaisselle SAMMIC 650*760	1
	Table sortie machine 1300*570	1
	Étagère 1200*400	1
	Hotte 1000*1000*500	1
DISTRIBUTION	Fontaine réfrigéré 410*340*1400	1
	Armoire inox 2 portes 1000*500*1900	1
	Armoire inox 2 portes 1400*600*1900	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 1000*600	1

INVENTAIRE OFFICE LA CONQUE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux 880*980*1400	1
	Four de remise en T° 9 niveaux 800*670*1700	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2005	1
	Armoire froide 1 porte 680*830*2005 transfert Vignettes Remplacer Transfert Vignettes	1
	Table inox 1400*700	1
	Coupe pain sur socle	1
	Lave main	1
	Hotte 3500*1475*500	1
PLONGE	Table entrée machine avec bac et TVO 2000*700	1
	Lave vaisselle THIRODE 640*760*1540	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	Étagère 1000*400	1
	Hotte 1900*1250*500	1
LÉGUJMERIE	Plonge 1 bac 1400*700	1
	Étagère 1000*400	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 800*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 600*500	1
	Chariot de débarrassage 3nvx 1000*600	1
DISTRIBUTION	Armoire inox 2 portes 700*900*1900	2
	Table mobile 700*700	1
	Friogo type TOP	1

INVENTAIRE OFFICE LOU PITCHOUN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
PRÉPARATION	Plonge 1 bac 1400*710	1
	frigo ménager	1
	Table 1000*700	1
	Four de remise en T° 6 nvx	1
	meuble inox 2200*700	1
	Étagère 900*300	1
LAVERIE	Étagère 1200*400	1
	Plonge 2 bacs 1730*600	1
STOCKAGE	Lave-vaisselle frontal	1
	Armoire froide 1 porte	1
	Congélateur bahut	1

INVENTAIRE OFFICE LA PLAINE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Table chef 1400*700	1
	Meuble inox 1600*700	1
	Lave-vaisselle ménager + table travail	1
	Four de remise en T°	1
	Armoire froide inox 1 porte 720*800*2000	1
	Placard mural 1200*400*600	1
	Micro-ondes	1
	Armoire de rangement 1000*420*1900	1
	Lave main	1
	Poubelle	1
	Étagère 1200*400	1
	Chariot débarrassage 3 niveaux 800*520	1
	Chariot de débarrassage 3 niveaux 1000*520	1

INVENTAIRE OFFICE MISTRAL SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table d'entrée machine avec bac 1130*840	1
	Table sortie machine 600*560	1
	Plonge 1bac (bois à remplacer) 900*700	1
	Lave main 400*440	1
	Coupe pain sammic	1
	Armoire froide franstal	1
	Four de remise en T°	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1

INVENTAIRE OFFICE MARTINE MORIN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bac avec égouttoir	1
	Table inox	1
	Chariot de service 3 niveaux	6
	Armoire froide	3
	Table inox avec tiroir 2000	1
	Lave main	1
	Table inox avec tiroir 1000	1
	Four de remise en T°	2
	Etuve BOURGEAT	1
	Chariot à assiettes mobile	1
	Meuble self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couverts/plateaux	1
	Chariot plateaux mobile à niveau constant	2
	Lave-vaisselle COMENDA	1
	Table entrée machine avec bac +TVO	1

INVENTAIRE CLARET MATEOS SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DISTRIBUTION	Placard 1400*700	1
	Chariot échelle 1700*1200*750	1
	Chariot à plateaux	1
	Chariot à assiette 1000*380	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Bain marie	1
	Lave main	1
	Chauffe assiette mobile	1
CUISSON	Four de remise en T°	2
	Meuble inox 1600*700	1
	Table inox mobile 1400*700	1
	Chariot de service 1200*600	2
	Armoire à couteaux	1
	Meuble mural 1800*400*600	1
	Table inox mobile 1000*700	1
	Armoire inox 2 portes 1200*600*1900	1
	Fontaine réfrigéré	1
	Coupe pain	1
PLONGE	Table sortie machine 1600*600	1
	Table avec bac 1230*1990	1
	Table entrée machine 2050*600	1
	Placard 1000*900*1990	1
	Lave -vaisselle avec adoucisseurs	1

INVENTAIRE OFFICE PERGAUD SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Lave main	1
	Armoire froide 1 porte 640*800*2000	2
	Four de remise en T° 7niveaux	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table pour coupe pain 1400*700	1
	Coupe pain	1
	Table entrée machine 1 bac	1
	Lave-vaisselle 650*750*1500	1
	Table sortie machine 1600*600	1
	Hotte 1600*1250*500	1
	Chariot de débarrassage 3niveaux 800*500	2
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire inox 1 porte 600*500*1800	1
	Armoire inox 2 portes 900*700*1800	1
	Armoire froide 1 porte	1

INVENTAIRE OFFICE MARTIN SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Module plaque chauffante self	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Meuble support couvert	1
	Chauffe assiettes mobile	1
	Armoire froide	1
	Armoire rangement	2
	Table mobile	1
	Table TVO	1
	Table inox	1
	Table entrée machine	1
	Lave-vaisselle	1
	Table sortie machine	1
	Plonge 1 bac	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Chariot service	3
	Elément self pour débarrassage	1
	Chariot à plateau niv constant	2
	Chariot assiette	1
	Four de remise en T°C	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE LES PETITS ROBINSONS SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1200*700	1
	Lave-vaisselle frontal	1
	Chariot 800*500	1
	Chariot 600*400	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Table inox 1600*700	1
	Table inox 1220*700	1
	Chariot 800*409	1
	Plonge 1 bac 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Armoire froide 1 porte	3
	Armoire inox 2 portes 1000*600*1800	1
	Elément mural 1200*400*600	1

INVENTAIRE OFFICE PICASSO SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Etuve mobile	1
	Elément self vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Lave-vaisselle à capot	1
	Table entrée machine avec bac 1600*700	1
	Table sortie machine 1108*560	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service 800*503	3
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*501	2
	Table mobile 1200*700	1
	Table mobile avec tiroir + étagère 1200*700	1
	Plonge 1 bac 1200*700	1
	chariot 1000*407	1
	Chariot 1000*600	1
	Chariot cafétéria 806*506*1708	1
	Meuble inox 2portes 809*608*1807	2

INVENTAIRE OFFICE RAIMU SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Plonge 2 bacs 1800*700	1
	Table entrée machine 1100*700	1
	Table sortie 1100*700	1
	Table mobile 1400*700	1
	Chariot de service 800*500	9
	Four de remise en T°8niveaux	2
	Four de remise en T°6niveaux	1
	Meuble inox 2500*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Etuve mobile	1
	Meuble self vitro céramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot à plateaux	1
	Meuble couverts/verre	1
	Armoire inox 2 portes	1
	Lave main	1
	Evier 1 bac 1000*700	1
	Chariot débarrassage 1000*308	2
	Coupe pain	1

INVENTAIRE OFFICE LAPIERRE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
CUISSON	Four remise en T° 8 niveaux	1
	Module de cuisson 4 plaques 800*1000	1
	Armoire froide 2 portes 1400*800*2000	1
	Table inox avec tiroir 1900*700	1
	Coupe pain	1
	Congélateur bahut	1
	Armoire inox i2 portes 1200*600*1900	1
	Table inox 1900*700	1
	Meuble étuve inox central 1500*800	1
LAVERIE	Table entrée machine avec bac	1
	Lave-vaisselle 640*770*1500	1
	Table sortie machine 1500*600	1
	Plonge 2 bacs 2400*700	1
	Chariot de service 3 niveaux 800*500	3

INVENTAIRE OFFICE PINCHINADES SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
	Armoire froide 2 portes	1
	Rayonnage 1600*400*1740	1
	Plonge 1 bac 700*700	1
	Lave main	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	2
	Table inox 1800*700	1
	Table inox 1000*700	1
	Chariot à assiettes 100*370	1
	Chariot à plateaux 1000*370	1
	Étuve mobile	1
	Chariot à grille 530*650	1
LAVERIE	Table entre machine 2060*760	1
	Lave -vaisselle	1
	Table de sortie 1600*600	1
	Etagère 1000*480	1
	Armoire inox 1600*600*1800	1
DISTRIBUTION	Meuble vitrocéramique	1
	Vitrine réfrigéré	1
	Chariot de service 800*500	2
	Chariot 1000*600	1
	Armoire froide mobile	1
	Armoire réfrigéré 1 portes	1
	Fontaine	2

INVENTAIRE OFFICE GAUGUIN SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 1 bac 700*700 Dosseret	1
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Four de remise en T°10 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Chariot de service	6
	Table à dosseret 1400*700	1
	Tables mobiles avec étagère 1200*700	2
	Rayonnage 780*470*alu 4nvx	1
	Table 700*700	1
	Table entre machine 1100*770	1
	Table de sortie 600*1100	1
	Lave- vaisselle	1
	Lave main	1
	Armoire inox 1400*600	1
	Poubelles	5

Fermeture au 7 juillet 2023

INVENTAIRE OFFICE PLAN DE LA COUR SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
LÉGUMERIE	Plonge 1 bac 1200*700	1
STOCKAGE	Armoire froide 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
CUISSON	Four de remise en T° 10 niveaux	1
	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Coupe Pain	1
	Chariot de service inox 3 niveaux	4
	Chariot de service plastique	2
LAVERIE et DIVERS	Lave-vaisselle	1
	Table d'entrée machine 1800*700	1
	Table de sortie machine 1200*560	1
	Placard bahut 1800*700	1
	Armoire 1000*600	2
	Armoire 1000*500	1
	Table mobile avec étagère 1400*700	2

INVENTAIRE OFFICE PRAIRIAL SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE	Armoires froides 2 portes	1
	Congélateur bahut	1
	Plonge 2 bacs + égouttoir 1800*700	1
CUISSON	Four de remise en T° 6 niveaux	1
	Four de remise en T°8 niveaux	1
	Coupe pain	1
	Étuve mobile	1
	Chariot de service 3 niveaux	5
	Meuble mural 1800*400*460	1
	Table avec étagère à dossier 1400*700	1
	Table chef 1800*700	1
	Table mobile 1200*700	1
	LAVERIE et DIVERS	Table porte casier 1400*700
Table entrée machine 1400*780		1
Self		1
Table sortie machine 1200*678		1
Lave-vaisselle + adoucisseur		1
Etagère 1200*400		2
Etagère 1000*400		1
Porte assiettes		2
Poubelles	4	

INVENTAIRE OFFICE AUGUSTE RENOIR SEPTEMBRE 2021		
ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
STOCKAGE+ cuisson	Armoire froide 1 porte positive	3
	Armoire froide 1 porte négative	1
LÉGUMERIE	Plonge 2 bacs avec étagère 1900*700	1
CUISSON	Module cuisson 4 plaques ANGELOPO	1
	Four cuisson mixte WHIRPOOL	1
	Socle four WHIRPOOL	1
	Table Chef +1 tiroir à dossier 2000*700	1
	Mixer plongeant	1
	Table mobile 1000*550	1
LAVERIE ET DIVERS	Meubles bas 500*700	2
	Armoire 1600*600	1
	Armoire 1000*600	1
	Meuble bas 400*700	1
	Chariot service inox 2 niveaux	1
	Chariot service plastique 3 niveaux	3
	Plonge 1 bac +étagère + égouttoir 1200*700	1
	Lave-vaisselle	1
	Rayonnage 1500*600 4nivx alu	1
	Lave main	1

INVENTAIRE OFFICE LE MOULIN DE LA FRESCOULE SEPTEMBRE 2021

ZONE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ
DIVERS	Armoire positive 1 porte	2
	Four de remise en T° 8 niveaux	1
	Plonge 2 bacs 1200*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lavabo poubelle	1
	Table chef 1400*600	1
	Table inox 1400*600	1
	Lave main	1
	Meuble bahut inox 1400*700	1
	Table inox 900*600	1
	Chariot de service 800*500	3
	Chariot échelle à grille 740*730	1
	Mixer ROBOT-COUCPE	1
	Lave-vaisselle frontale	1

2 – COMPTE RENDU QUALITATIF ET SANITAIRE



2.1 Communication auprès des familles et retour convives

Les communications se font via Arpège après validation de la ville et sur le portail Espace Citoyens.

Des commissions menu sont prévues afin de pouvoir avoir des retours sur la prestation servie aux enfants. Ces commissions sont programmées à partir du mois d'octobre de l'année 2022

En annexe 9, les comptes rendus commissions des menus

Commissions menus Année Septembre 2022- Août 2023

DATES	Périodes validés
07/10/2022	Vacances Automne: 24 Octobre au 04 Novembre 2022
20/10/2022	14 Novembre au 16 Décembre 2022
09/12/2022	Vacances de Noël: 19 au 30 Décembre 2022
13/12/2022	03 Janvier au 10 Février 2023
20/01/2023	Vacances Hiver: 13 au 24 Février 2023
30/01/2023	27 Février au 14 Avril 2023
24/03/2023	Vacances Printemps: 17 au 28 Avril 2023
28/03/2023	02 Mai au 07 Juillet 2023
09/06/2023	Vacances d'été: 10 Juillet au 1er Septembre 2023
03/07/2023	04 Septembre au 20 Octobre 2023

Prestation de La semaine Bleue :

Pour les personnes âgées, Garig a pu participer à la [semaine bleue](#) qui s'est déroulée le vendredi 6 octobre.

Garig a volontiers offert des jus de fruits locaux et des gâteaux réalisés par les cuisiniers de la cuisine centrale pour le goûter de clôture de cette semaine festive.



2.2 Bilan bactériologique

Le laboratoire Mérieux Nutrisens effectue régulièrement des analyses et prélèvements de surface sur la cuisine centrale mais aussi sur les offices satellites de la Ville.

2.2.1– Cuisine centrale et Satellites

Les analyses ont porté sur :

- 63 échantillons réalisés

Rapport de synthèse des analyses et audits en annexes 5.

Tableau suivi analyses et audits Mérieux Scolaire

DATE	NOM ECOLE	DATE ENVOI VILLE	ANALYSES BACTERI	ANALYSES LISTERIA	ANALYSES COLIFORMES	ANALYSES STAPHYLOCOQUES	AUDIT	NOTE	PLAN D'ACTION	REMARQUES
05/05/2022	MISTRAL	12/05/2022	Chou de bruxelles Sauté de boeuf Saint nectaire Couteau Fourchette Plan de travail	Saint nectaire Plan de travail	X X X X X	X X X X X		05/05/2022 94,6	Dégradation locaux Rangement vestiaires Evacuation des déchets	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
05/05/2022	Martin	12/05/2022	Chou de bruxelles Sauté de boeuf Saint nectaire Assiette Couteau Plan de travail	Saint nectaire Plan de travail	X X X X X	X X X X X	X	05/05/2022 96,6	Dégradation locaux Rangement vestiaires	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS proposition plan d'action d'analyses bactériologiques également
06/05/2022	Gauguin	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail	Ratatouille Plan de travail	X X X X X X	X X X X X		06/05/2022 93,8	Quantité insuffisante témoin Dégradation locaux	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
06/05/2022	Plan de la cour	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail	Ratatouille Plan de travail	X X X X X X	X X X X X		06/05/2022 97	Dégradation locaux	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot la ville remplit le plan d'action
06/05/2022	Pergaud	13/05/2022	Calamars Ratatouille Riz Assiette Couteau Fourchette Plan de travail	Ratatouille Plan de travail	X X X X X X	X X X X X	ACC ACC	06/05/2022 90,8	Quantité insuffisante témoin Dégradation locaux (frais/marchés/froids) Propreté frigo	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS
12/05/2022	Picasso	12/05/2022	Salade de fruits frais saucis Raviolis au fromage Miche gavotte Couteau Cuillère Fourchette Plan de travail chaud	Salade de fruits frais saucis Plan de travail	X X X X X X	X X X X X	IPC ACC	12/05/2022 96,4	Joint armoire froide déchiré Rangements des tenues de travail	Mail envoyé Mme UCCIANI et Mr Guilhot proposition de re-sensibiliser en se servant du PMS Envoï Ville fiche de réactivité au sujet de l'analyse NC de la salade de fruits frais
19/05/2022	Aubrac	19/05/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 92,9	Plat témoin PB Grammage Dégradation locaux Nettoyage et Fréquence	Mail envoyé 30/05/22
19/05/2022	Fontaine	19/05/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 98,9	Plat témoin PB Grammage	Mail envoyé 30/05/22
12/05/2022	Raimu	12/05/2022	Couteau Cuillère Fourchette Miche Gavotte Raviolis fromage Salade de fruits Plan de travail	Plan de travail Salade de fruits	X X X X X X	X X X X X	ACC	12/05/2022 93,6	Dégradation locaux et nettoyage	Envoyé Ville+ fiche de réactivité au sujet de l'analyse NC de la salade de fruits frais
19/05/2022	Rousseau	19/05/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					19/05/2022 95,7	Plat témoin PB Grammage Nettoyage et Fréquence Rangement tenues propres	Mail envoyé 30/05/22
02/06/2022	PRAIRIAL	14/06/2022	Boullgour Carottes râpées Omelette maison Assiette Fourchette Planche découper Planche découper	Carottes râpées Planche découper	X X X X X X	X X X X X		02/06/2022 95,2	Joint frigo à remplacer Manque enregistrement T°C CF Manque enregistrement nettoyage	En attente de la pièce par la société KOOOK
16/06/2022	CLARET	16/06/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)					16/06/2022 93,3	Grammage témoin Manque affichage traça viande Dégradation locaux	Mail envoyé 29/06/22
16/06/2022	AUBRAC	16/06/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							
16/06/2022	ROUSSEAU	16/06/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							
16/06/2022	PONTAINE	16/06/2022	ANOMALIE RECEPTION MERIEUX DONC ANNULATION ANALYSES Report ultérieurement (voir mail MERIEUX)							

2.3 Bilan qualitatif

2.3.1 – Récapitulatif des produits frais et faits maison

Pour cette année scolaire 2022-23 Garig a réalisé 78% des repas avec des produits frais et 74% de notre production est faite « Maison » (détail ci-dessous)

2022	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		TOTAL		POURCENTAGE	
	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison	Frais	Fait Maison
repas 1	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 2	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 4	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 5	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 6	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 7	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 8	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 9	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 10	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 11	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 12	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 13	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 14	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 15	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 16	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 17	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 18	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 19	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 20	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 21	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 22	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 23	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 24	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 25	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 26	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 27	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 28	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 29	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 30	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 31	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 32	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 33	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 34	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 35	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 36	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 37	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 38	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 39	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 40	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 41	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 42	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 43	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 44	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 45	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 46	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 47	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 48	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 49	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 50	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 51	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
repas 52	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	12	0	36	0
TOTAL	754	538	754	538	754	538	754	538	754	538	754	538	754	538

2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Bœuf	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Veau	1	1	0	2	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Agneau	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	7
Taureau	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
Porc	2	2	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2	19
Poulet - Dinde	2	3	2	2	3	2	4	2	3	2	2	3	30
Canard	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	6
Pintade													0
Bœuf haché	1	0	2	1	1	1	2	0	1	1	1	1	12
Veau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agneau haché	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc haché	0	1	1	1	1	2	0	1	0	1	0	1	9
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	13
Poisson non enrobé	3	3	3	4	4	5	4	5	2	4	3	4	44
Poisson pané ou enrobé													0
Poisson haché													0
Poisson meunière	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	17
Fruits de mer	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	4
Nom du Candidat	GARIG												

2.3 Bilan qualitatif

CSP Restauration Municipale et du CCAS - Ville de VITROLLES Engagements sur les fréquences des viandes et plats protidiques

	sept	oct	nov	dec	janv	fevr	mars	avr	mai	juin	juil	août	Total
Bœuf	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Veau	0	0	-1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Agneau	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Taureau	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Porc	0	0	-1	0	-1	0	0	0	0	0	0	0	-3
Poulet - Dinde	0	1	0	0	1	0	2	0	1	0	0	1	6
Canard	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pintade													0
Bœuf haché	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	4
Veau haché	0	-1	0	0	-1	0	0	-1	0	0	0	0	-3
Agneau haché	0	0	0	-1	0	0	0	0	-1	0	-1	0	-3
Porc haché	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	3
Poulet - Dinde haché, pané, reconstitué													0
Œufs	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Poisson non entrobé	-1	0	0	0	1	1	1	1	-1	0	0	0	2
Poisson pané ou entrobé													0
Poisson haché													0
Poisson meunière	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	5
Fruits de mer	0	0	0	0	-1	0	-1	0	0	0	0	0	-2
Nom du Candidat	GARIG												11

2.3 Bilan qualitatif

MOIS	01 AU 30	03 AU 31	01 AU 30	03 AU 31	nov-22 01 AU 30
Dates de la période	01 AU 30	03 AU 31	01 AU 30	03 AU 31	01 AU 30
Remarques	1 agneau en plus pour rattraper sur Août pas adapté avec la chaleur 1 colin meunière en plus demandé de la ville de faire plaisir aux enfants	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat 1 porc sauté en moins a été remplacé 1 porc haché 1 poisson en plus pour remplacer les fruits de mer pas consommé par les enfants	1 agneau en plus pour combler fruits de mer (non mangé par les enfants)	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat 1 porc sauté en moins a été remplacé 1 porc haché	1 veau en moins car au menu de Noël il est mis proposé 1 porc en moins remplacé par un haché
	déc-22	janv-23	févr-23	01 AU 28	01 AU 28
	01 AU 30	02 AU 31	01 AU 28	01 AU 28	01 AU 28
	1 veau en plus car celui de Novembre 1 agneau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat 1 colin meunière en plus demandé de la ville de faire plaisir aux enfants	1 bœuf haché en plus pour remplacer veau haché 1 porc sauté en moins a été remplacé 1 porc haché 1 poisson en plus pour remplacer les fruits de mer pas consommé par les enfants	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat 1 porc sauté en moins a été remplacé 1 porc haché	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat 1 porc sauté en moins a été remplacé 1 porc haché
	mars-23	avr-23	mai-23	01 AU 31	01 AU 31
	01 AU 31	03 AU 28	01 AU 31	01 AU 31	01 AU 31
	1 colin meunière en plus pour combler fruits de mer (non mangé par les enfants)	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 veau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat
	juin-23	juil-23	août-23	01 AU 31	01 AU 31
	01 AU 30 RAS	03 AU 31	01 AU 31	01 AU 31	01 AU 31
	RAS	1 agneau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 agneau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 agneau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat	1 agneau haché existe pas dans les critères qualités imposés par le contrat
CONCLUSION GENERALE	Outils de porc car sur le ALSH il est difficile de trouver un effectif stable de porc et végétarien (pas toujours les mêmes en temps) Veau et agneau haché existant pas dans les critères qualité imposés et le contrat, Les fruits de mer ne sont pas forcément appréciés, La ville préfère mettre un poisson meunière.				

2.3.2 – Synthèse des achats en produits qualitatifs












Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période :

Contractuellement nos engagements en Année 1 étaient de :

- 32 % en Bio
- 18% en Label

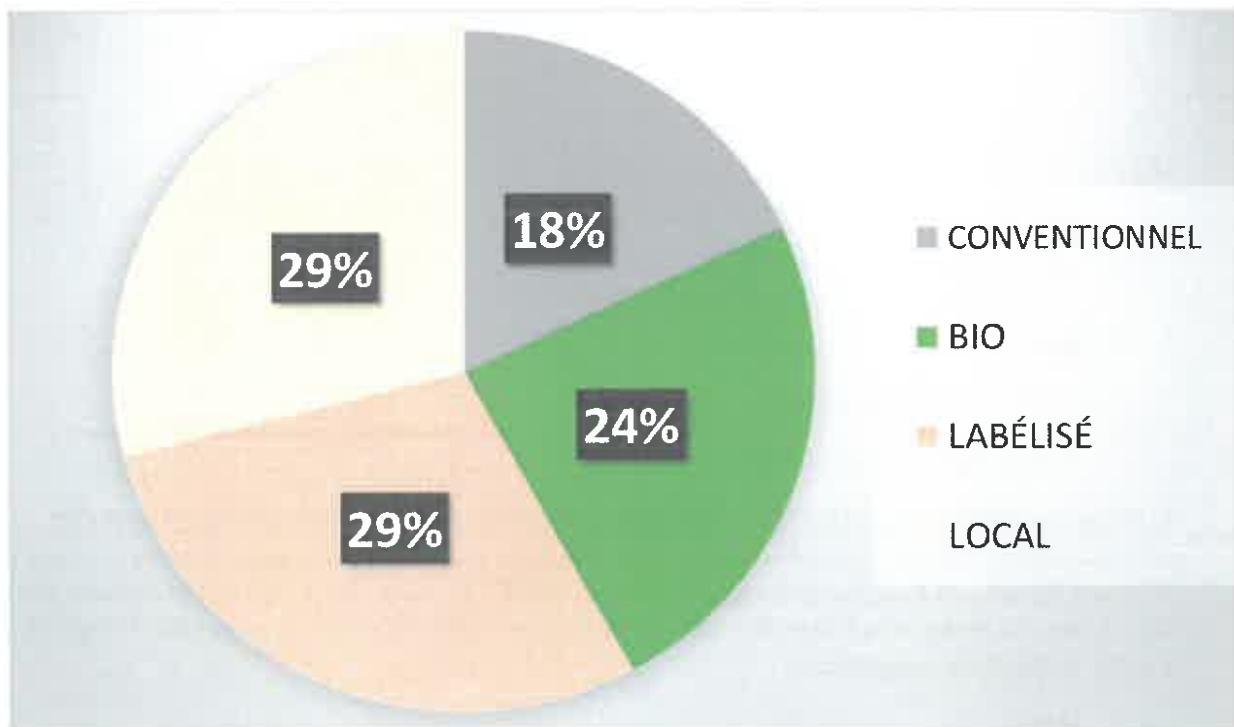
Soit

- 50 % d'Achats EGALIM

Statut EGALIM	Label ou Marque	Chiffre D'affaire (EUR)
EGALIM	Bio 	272 575,19 €
	Certif environnementale Niv2 ou Equivalente 	65 378,99 €
	HVE Haute Valeur Environnementale 	27 077,34 €
	IGP Indication Géographique Protégée 	8 595,76 €
	AOP Appellation Origine Protégée 	13 083,95 €
	Bleu Blanc Cœur 	98 088,05 €
	Label Rouge 	26 445,00 €
Labels laissés à l'interprétation des collectivités	GlobalGap Culture 	1 349,00 €
	MSC Marine Stewardship Council 	90 800,00 €
Région : Labels laissés à l'interprétation des collectivités	Total des Achats Régionaux 	331 953,79 €
ACHATS	Total des Achats de la période demandée 	1 150 073,85 €
CONVENTIONNEL		214 726,78 €
Pourcentage		18,00%
BIO		272 575,19 €
Pourcentage		24,00%
Labélisé		330 818,09 €
Pourcentage		29,00%
Région		331 953,79 €
Pourcentage		29,00%
TOTAL EGALIM		935 347,07 €
Pourcentage		82%

SITE:	VITROLLES
FOURNISSEUR:	Tous les fournisseurs
PERIODE:	Du 01 septembre 2022 au 31 août 2023

Pourcentage des achats Egalim en Chiffre d'affaire



Vous trouverez ci-dessous nos achats de la période.

Contractuellement nos engagements en année 2 étaient de :

- 32% en Bio
- 18% en Label

Attention le calcul du pourcentage ci-dessus extrait du Tableau d'engagement qualité durable de « l'Appel d'offres » est effectué en nombre de composantes et non en valeur d'achat €.

Sachez que lors de l'élaboration des menus et avant commission nos pourcentages en nombres de composantes Bio, Label et local sont au-dessus de nos engagements contractuels.

Si des changements sont effectués en commission suite à la demande des parents ou de la ville, nous ne pourrions pas être tenu pour responsable.

Soit :

- 50 % d'Achats EGALIM.
- 26% de local

1. **Bio :**

- Achats prévus : 32%
- Achats réalisés : 24%

La baisse des achats bio par rapport aux intentions est liée à des facteurs tels que des pénuries de produits bio que nous rencontrons depuis septembre 2022, des conditions météorologiques défavorables affectant les cultures biologiques françaises. Pour 2023/24 nous avons mis en place des mesures pour augmenter nos achats en produits BIO, comme développer notre collaboration avec FRDP (Avignon), Hari and Co, et des fournisseurs locaux.

2. **Label :**

- Achats prévus : 18%
- Achats réalisés : 26%

La forte augmentation des achats de produits labellisés nous a permis d'atteindre nos objectifs EGALIM et de contrecarrer nos difficultés à nous approvisionner en produits BIO.

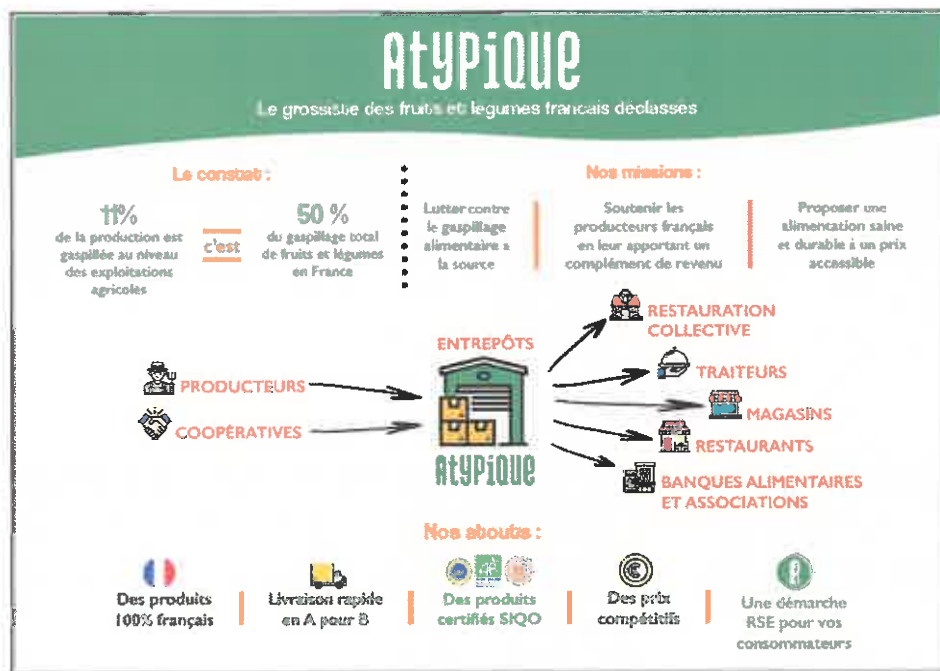
3. **Local :**

- Achats prévus : 51%
- Achats réalisés : 26%


La baisse marquée des achats locaux par rapport aux prévisions résulte de divers facteurs, tels que des conditions météorologiques défavorables de l'année 2023 impactant la production locale, des

perturbations dans la chaîne d'approvisionnement à l'échelle locale, ou encore des problèmes de disponibilité des produits. De surcroît, certains producteurs locaux éprouvent des difficultés à fournir


les volumes requis pour alimenter la cuisine centrale de Vitrolles et préfèrent ne pas travailler avec GARIG. En conséquence, nous cherchons donc des partenaires locaux capable de produire. ex : Yaourt en seau de lycée agricole de GAP « AGRICAMPUS ».




Exemples de produits :




**Clementines Corses
HVE**
Petit calibre




**Courgettes
BIO**
Gros calibre



**Pommes de terre
BIO**
Gros calibre



**Tomates coeur de boeuf
HVE**
Défaut visuel léger




**Pommes gala
HVE**
Petit calibre

Les types de déclassement :


NORMAUX	HORS CALIBRE	DÉFAUTS DE FORME	DÉFAUTS VISUELS
↓	↓	↓	↓
Excédent de récolte Aucune conséquence, produits normaux	Gros calibre Calibre supérieur à la norme Petit calibre Calibre inférieur à la norme	Forme Défauts liés à la forme du produit (courbé, tardif, biscarru)	Léger Défauts légers (éches, rayures) Important Défauts prononcés, produits à cuisiner

Pour passer commande, c'est par ici →



Florent TOUTON
 Responsable commercial
 06 80 88 00 00

Pour devenir client, c'est par ici →



Marika BISSIER
 Responsable du développement commercial
 06 80 88 00 00

CONTACT



**LE RESEAU DES
BOULANGERIES
SOLIDAIRES**



Nous Proposons 100 % du Pain en Bio avec Pain & Partage et totalisons un nombre d'heures d'insertion sociale de 5 145 heures de septembre 2022 à août 2023.



La route des Trolls

Farikal de bœuf

Pommes de terre et chou braisé

Carré Président

Moelleux aux pommes et cannelle

Sur la route Transsaharienne

Melon jaune

Couscous de poisson (Merlu)

Légumes carottes courgettes navets local fèves



Joyeux Noël

Sauté de veau sauce aux marrons-
champignons Pommes de terre pin
forestine

Haricots verts sautés à l'ail

Clémentine et sujet en chocolat

Gâteau de Noël génoise et crème
chocolat



Joyeuses pâques

Sauté de veau aux olives

Printanière de légumes
Petits pois navets carottes Pdt

Gouda à la coupe
Cake à la vanille



EN ATTENTE

Formation du personnel

2.5.1 Le personnel municipal

Un plan prévisionnel a été proposé afin de permettre aux agents municipaux de bénéficier de formations tout au long de la durée du contrat.

Tableau ci-dessous.

2.5.2 Le personnel Garig

Le personnel Garig suit également des formations tout au long de l'année afin de maintenir un bon niveau de connaissance en hygiène alimentaire mais également dans d'autres domaines.

Nom de la formation	Date de la formation	Formatrice	Nombre de participants	Durée de la formation
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 19 octobre 2022	Mélanie Faraudo	11	3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 19 octobre 2022	Sandy Riotton	11	3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mercredi 26 octobre 2022	Mélanie Faraudo		3 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	jeudi 5 janvier 2023	Sandy Riotton	1	2 heures sur site
Le plan de maîtrise sanitaire	mardi 10 janvier 2023	Sandy Riotton	3	2 heures sur site
Les bonnes pratiques d'hygiène + visite cuisine centrale	mercredi 11 janvier 2023	Sandy Riotton	5	5 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mardi 17 janvier 2023	Sandy Riotton	5	2 heures sur site
Les bonnes pratiques d'hygiène + visite cuisine centrale	mercredi 18 janvier 2023	Matin Marie Langon Après midi Sandy Riotton	7	5 heures
Le plan de maîtrise sanitaire	mardi 24 janvier 2023	Sandy Riotton		2 heures sur site
Le plan de maîtrise sanitaire	lundi 30 janvier 2023	Sandy Riotton	annulée par la ville	

3 COMPTE RENDU FINANCIER



3.1.2 Prestations annexes et extérieures

Poste	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023	2022	2023
Repas												
Repas destinés à l'occupation/déplacement	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00
Repas - 1ère déj. / 2ème déj.	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00
Repas scolaires	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00
Repas crèches	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00
Repas ALSH	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00	1 000,00
TOTAL Prestations annexes	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00	7 000,00

En annexe 11 les tableaux avec un format plus lisible

Attention les repas destinés à Marignane ne sont pas des extérieurs, car production de ces repas avec 100 % de l'équipe de Marignane, denrées et autres charges 100% financées par Marignane

Seuls les équipements ont été utilisés.

Par ailleurs, le nombre de repas est bien comptabilisé pour la constitution de la provision de renouvellement des équipements de la Cuisine Centrale.

PRODUCTION DES REPAS DE MARIGNANE SUR LA CUISINE DE VITROLLES		
	Convives	Effectifs
ALSH	Mat / Elem / Ad	2513
PAD	Senior	2633
ARI	Ad	4418
CRECHE	BB / Moy / Gd	2932
CVL	Ado/Adultes	2555
SOIS	Adultes	63
SCO	Mat / Elem / Ad	2463
		17 577

3.2 Suivi des effectifs du personnel

	Nom	Prénom	Emploi	Equivalent Temps plein			
				Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	35	35	35	35
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	35	35	35	35
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	35	35	35	35
	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	35	35	35	35
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	35	35	35	35
	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	35	35	35	35
	INTERIMAIRE		Employée de restauration				
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	35	35	35	35
	INTERIMAIRE		Employée de restauration				
Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	35	35	35	35
	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	35	35	35	35
	PEREZ	Manuel	Chauffeur livreur	35	35	35	35
	INTERIMAIRE	Nasser	Chauffeur livreur				
				595	595	595	595
				17,0	17,0	17,0	17,0

Suivi des effectifs du personnel

	Nom	Prénom	Emploi	Equivalent Temps plein								
				Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	
Administratif	BOULON	Laurent	Directeur d'exploitation	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	CHAIX	Nicole	Responsable d'encaissement	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	ALTOUNIAN	Julien	Employé administratif	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	RIOTTON	Sandy	Diététicienne	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	DUVERNAY	Denis	Chef de production	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Production	CORTES	Antoine	Chef de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	MUSTIONES	Alexandra	Second de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	SALA	Nathan	Cuisinier	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	PEREIRA	Françoise	Commis de cuisine	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	DHONT	Martine	Chef de groupe (conditionnement)	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	HOFFMANN	Ursula	Employée de restauration	35	35	35	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie
	INTERIMAIRE		Employée de restauration				35	35	35			
	TAGUELMINT	Fadila	Employée de restauration	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	WINTERSTEIN	Madeleine	Employée de restauration	35	35	35	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie	Maladie
INTERIMAIRE		Employée de restauration				35	35	35				
Logistique	MENACER	Abdelkader	Magasinier	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	GARCIA	Jean-Sébastien	Responsable logistique	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	BELHAMEL	Nasser	Chauffeur livreur	35	35	35	35	35	35	35	35	35
	PEREZ	Manuel	Chauffeur livreur	35	35	35	Démission					
	INTERIMAIRE	Nasser	Chauffeur livreur				35	35	35	35		

595	595	595	595	595	595	525	490
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	17,0	15,0	14,0
------	------	------	------	------	------	------	------

3.3 ENQUÊTE DE SATISFACTION

En annexe 10 vous trouverez les enquêtes de satisfaction du mois de juin 2023.

3.4 Compte d'exploitation

COMPTE D'EXPLOITATION Cc Vitrolles + EXTERIEURS		
	Année du contrat	2022-2023
	Couverts	464 645
CHIFFRE D'AFFAIRE		2 475 905
	Moyenne au couvert	5,33
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES		1 370 695
	Moyenne au couvert	2,95
FRAIS DE PERSONNEL		656 515
	Moyenne au couvert	1,41
FRAIS GENERAUX		553 007
	Moyenne au couvert	1,19
AMORTISSEMENTS		234 273
	Moyenne au couvert	0,50
CHARGES FINANCIERES		18 490
	Moyenne au couvert	0,04
IMPOTS ET TAXES		9 200
	Moyenne au couvert	0,0198
REMUNERATION		-366 275
	Moyenne au couvert	-0,79

COMPTÉ D'EXPLOITATION - Cc VITROLLES	
Année du contrat	2022-2023
Couverts	463 019
CHIFFRE D'AFFAIRE	2 468 785
Moyenne au couvert	5,33
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	1 366 825
Moyenne au couvert	2,95
FRAIS DE PERSONNEL	654 889
Moyenne au couvert	1,41
FRAIS GENERAUX	552 031
Moyenne au couvert	1,19
AMORTISSEMENTS	234 273
Moyenne au couvert	0,51
CHARGES FINANCIERES	18 490
Moyenne au couvert	0,04
IMPOTS ET TAXES	9 151
Moyenne au couvert	0,02
REMUNERATION	-366 875
Moyenne au couvert	-0,79

COMPTE D'EXPLOITATION - EXTERIEURS	
Année du contrat	2022-2023
Couverts	1 626
CHIFFRE D'AFFAIRE	7 120
Moyenne au couvert	4,38
MATIERES PREMIERES, PRODUITS D'ENTRETIEN & JETABLES	3 870
Moyenne au couvert	2,38
FRAIS DE PERSONNEL	1 626
Moyenne au couvert	1,00
FRAIS GENERAUX	976
Moyenne au couvert	0,60
AMORTISSEMENTS	0
Moyenne au couvert	0,00
CHARGES FINANCIERES	0
Moyenne au couvert	0,00
IMPOTS ET TAXES	49
Moyenne au couvert	
REMUNERATION	600
Moyenne au couvert	0,37

3.6 Les impayés

Nous tenons à vous informer que suite à la récente modification dans l'hébergement du logiciel Arpège/Concerto, initiée à la demande de la Ville (Base ville Vitrolles). Cette transition a eu des répercussions sur le suivi des impayés pour la période 2021/2022, qui ont été transférés et pris en compte pour la période 2022/2023.

En raison de cette transition technique, nous faisons actuellement face à des contraintes qui rendent impossible la distinction entre les impayés survenus au cours de la période 2021/2022 et ceux relevant de la période 2022/2023.

À date, le solde des impayés au 31 août 2023 s'élève à 144 242,01 €.

4 – COMPTE RENDU DEVELOPPEMENT DURABLE

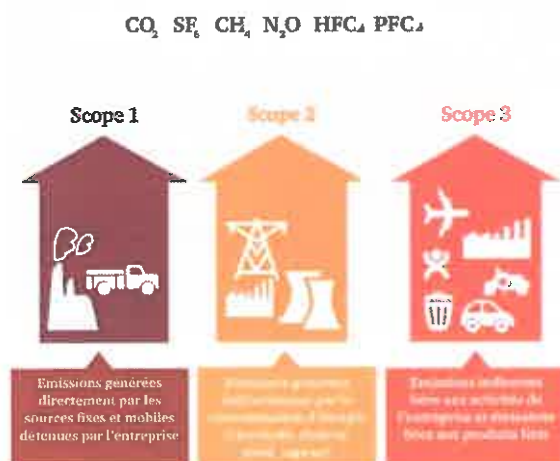


4.1 ACTION DEVELOPPEMENT DURABLE

BILAN CARBONE

RESTITUTION DU BILAN DES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE (BEGES) Cuisine Centrale de Vitrolles GARIG

Le périmètre du bilan GES de GARIG comprend le scope 1, le scope 2 et une partie du scope 3 comme les déplacements domicile-travail, approvisionnement (fret), immobilisation (équipements informatiques) etc.



REPARTITION DES SOURCES D'EMISSIONS :

36.94% en énergie :

- Électricité : 19,17 tCO2e
- Gaz naturel : 09,25 tCO2e

10.08% en déplacements

- Professionnels : 2,87 tco2e
- Domicile-Travail : 4,89 tCO2e

28.88% en approvisionnements :

- Fret routier : 22,22 tCO2e

18.72% en immobilisation :

- Equipements informatiques : 2.14 tCO2e
- Bâtiment : 8.52 tCO2e
- Véhicules : 3.74 tCO2e

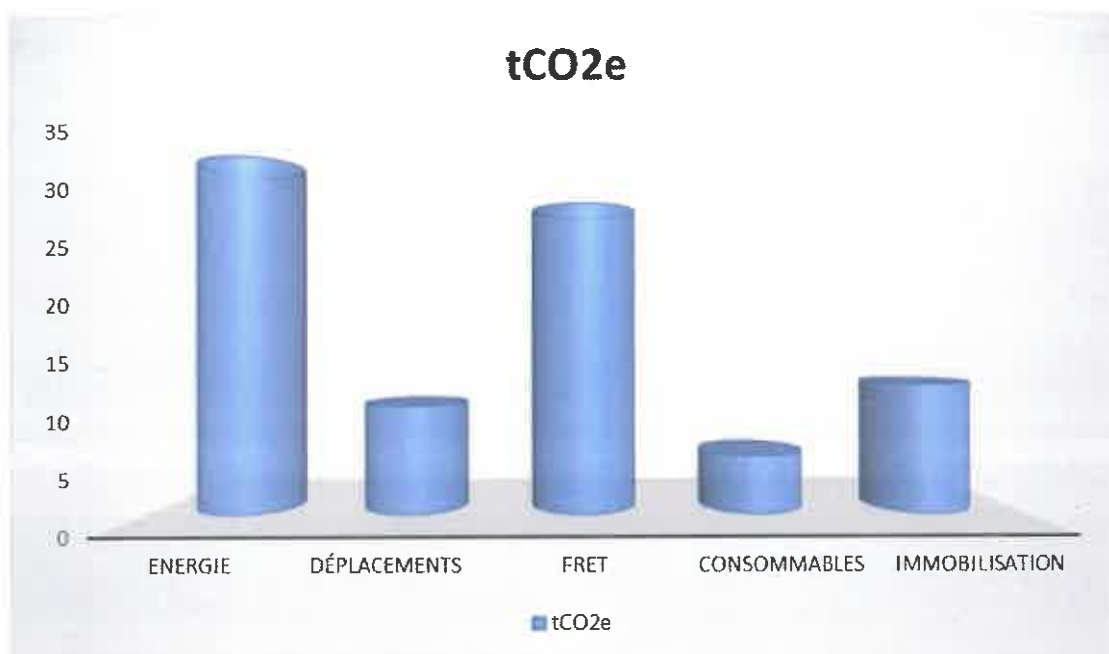
5.38% en consommables :

- Papier : 2,82 tCO2e
- Autres fournitures : 1,32 tCO2e

Total émissions de gaz à effet de serre de la Cuisine Centrale de Vitrolles en 2023 :

76,94 tonnes équivalent CO2

tCO2e Cuisine Centrale Vitrolles 2023



- Toutes les informations collectées sont fiables à 100%, elles sont collectées auprès de nos fournisseurs et validées par la facturation pour les données de gaz, d'électricité, gasoil.
- Cependant, il existe des marges d'incertitudes inhérentes à la méthodologie Bilan Carbone, et prises en compte dans les données ci-dessus, par exemple le nombre équivalent CO2 déroulant de la combustion d'un litre d'essence est supposé connu à 5% près.

Produits d'entretien ECOLABEL :



Dès la première année Garig s'est engagé à mettre en place des produits Ecolabélisés,

Les Produits « L'ARBRE VERT » sont utilisés sur la cuisine et sur les offices.

Gestion des Biodéchets :

Garig en collaboration avec le planning de déploiement proposé par la ville de Vitrolles pour les offices, a en charge le ramassage et le traitement des Bio Déchets.

De Septembre 2022 à Août 2023 nous avons traité 11.27 tonnes de Bio-Déchets

Livraison des Repas en Gastronomes

Dès 2022 la ville de Vitrolles et Garig ont mis en place un planning de déploiement permettant de remplacer les barquettes plastiques utilisés depuis de nombreuses années par des Bacs Inox Gastronomes.

Garig et la ville de Vitrolles déploient la mise en place des gastronomes à un rythme défini.

Véhicule Electrique et GTL

Un des trois véhicules utilisés est 100 % Electrique.

Concernant les deux autres Camions (3.5t), ils sont eux, alimentés au GTL
(Explications et bénéfices de ce carburant ci-dessous)

Mise en place d'une Cuve GTL

La cuve est la solution idéale pour stocker de gros volume de GTL (Gaz To Liquid) en extérieur en toute sécurité.

Sa conception est faite d'une double paroi en polyéthylène haute densité et traité anti-UV qui permet de limiter le phénomène de condensation de l'eau et de prolifération des bactéries.

Des bénéfices sur l'environnement,

Réduction des émissions polluantes, réduction du bruit, des fumées noires et des odeurs, Biodégradable en 51 jours.





Garig

Cuisine de Chef. Fraîche & Maison

